

Formule carte

Entrée + Plat + Dessert = 35€

Carte du mardi au samedi, les midis et soirs

Fait maison, et avec amour ❤️

C A R T E

ENTREES

Oeufs parfaits sauce meurette → 10 € 🍴

2 oeufs cuits à la vapeur (64°), sauce au vin rouge, garniture aux champignons, lardons, oignons grelot et pain grillé

Foie gras maison et chutney de mangue → 12 € 🍴

Foie gras, salade de mâche, chutney de mangue et pain de mie toasté.

Velouté de courgettes à l'ail → 9 € 🍴

PLATS

Burger de Mr. Moustache (Végé ou non) → 18 € 🍴 🌱

Steak charolais de 180gr (ou galette végété), sauce poivre ou Saint-Marcellin au choix, compotée d'oignons au vin rouge et grenadine, sucrose, pickles de cornichons, pain brioché aux céréales et frites ou pommes de terre épicées au cajun au choix.

Dos de cabillaud en nage de carottes au cumin et trio de betteraves → 19 € 🍴

Dos de cabillaud, purée de carottes relevée au cumin, betteraves jaune et rouge rôties, betterave Shioga

Pièce du boucher → 19 € 🍴

Pièce de viande 180-200 gr, sauce poivre ou Saint-Marcellin au choix, frites ou pommes épicées au cajun au choix, et salade verte.

Buddha Bowl (Végé) → 17 € 🍴 🌱

Base de céréales, pois chiches sautés, légumes rôtis de saison, coriandre fraîche, galette végété et pickles d'oignons rouges

DESSERTS

Le Colonel → 8 € 🍴

Coupe glacée, citron et vodka

Le tiramisu → 9 € 🍴

Biscuit cuillère, espuma de mascarpone et crémeux de café Moka Harrar. Notre café provient du Moulin à Café de Chalon. Ce café aux notes fruitées est éthiopien.

Composition hivernale → 9 € 🍴

Compotée de coings au vin d'épices, crème de marrons, pain d'épices et glace vanille

Tartelette au chocolat exotique → 9 € 🍴

Pâte sucrée et 3 ganaches montées ; guanaja, inspiration amande et passion

Dessert du moment → 7 € 🍴

C

MENU DU MOMENT 

Valable du mardi au samedi, les midis et soirs

A

Plat seul → 16 €

Entrée et plat → 18 €

R

Plat et dessert → 18 €

Entrée, plat et dessert → 22 €

T

Possibilité de commander un dessert à la carte pour 2€ supplémentaires.

E

MENU ENFANT 

Divers suggestions du Chef → 12 €

ARDOISES 

Tous les jours, à partir de midi

Edith Piaf → 18 €

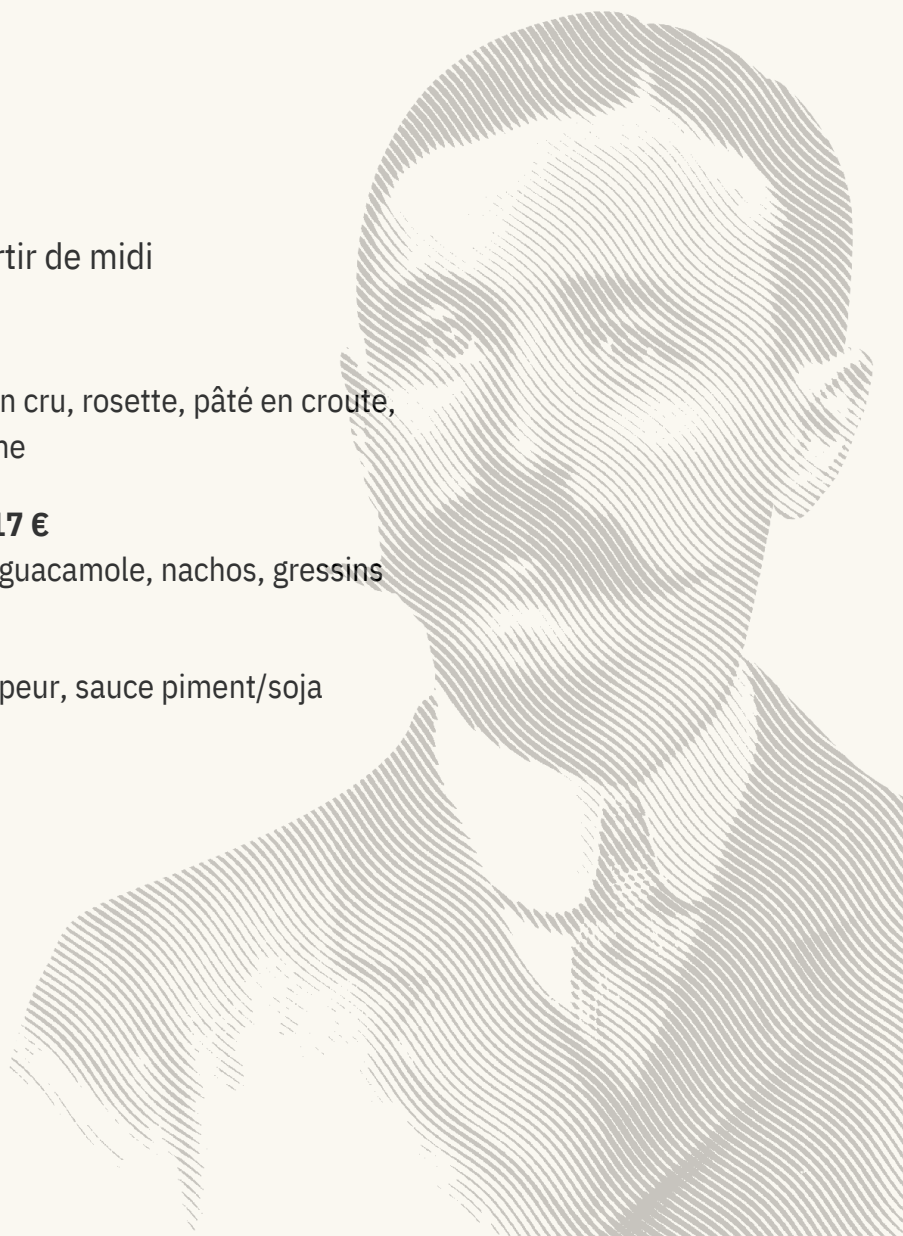
Jambon blanc, jambon cru, rosette, pâté en croute, comté, époisse, tomme

Joséphine Baker → 17 €

Houmous, tapenade, guacamole, nachos, gressins

Yoko Ono → 19 €

Nems poulet, petit vapeur, sauce piment/soja



C
A
R
T
E

ASSORTIMENT DE FROMAGES → **9 €**

Comté 18 mois

Tomme grise

Epoisse

ASSORTIMENT GLACES ET SORBETS

1 boule → 2.50 €

2 boules → 4 €

3 boules → 5 €

Saveurs :

Framboise, Fraise, Chocolat,

Vanille bourbon, Abricot, Caramel,

Barbe à papa, Cassis, Citron basilic,

Fruits rouges, Cerise griotte, Citron vert,

Ananas, Ourson, Mangue, Noix de coco, Meringue

